

LE PAIEMENT A LA QUALITÉ DES VIANDES DE PORC

THÈSE

PRÉSENTÉE

A LA FACULTÉ DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE DE LYON

et soutenue publiquement le 20 Juin 1964

POUR OBTENIR LE GRADE DE DOCTEUR VÉTÉRINAIRE

PAR

Roger JUSSIAUX

Né le 26 Janvier 1939, à CHALON (Saône-et-Loire)



LYON

Imprimerie BOSC Frères
42, quai Gailleton, 42

1964

LE PAIEMENT A LA QUALITE
DES VIANDES DE PORC

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE LYON

Année 1964 — N° 37

LE PAIEMENT A LA QUALITÉ DES VIANDES DE PORC

THÈSE

PRÉSENTÉE

A LA FACULTÉ DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE DE LYON

et soutenue publiquement le 20 Juin 1964

POUR OBTENIR LE GRADE DE DOCTEUR VÉTÉRINAIRE

PAR

Roger JUSSIAUX

Né le 26 Janvier 1939, à CHALON (Saône-et-Loire)



LYON

Imprimerie BOSC Frères
42, quai Gailleton, 42

—
1964

PERSONNEL ENSEIGNANT DE L'ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE LYON

Directeur	M. FLORIO
Directeur honoraire	M. JUNG
Directeur honoraire	M. TAPERNOUX
Professeur honoraire	M. CUNY

PROFESSEURS

14 chaires

Pharmacie et Toxicologie	MM. TAPERNOUX
Anatomie descriptive, Extérieur, Anatomie appliquée	BARONE
Physiologie, Thérapeutique, Pharmacodynamie	BOST
Histologie, Embryologie, Anatomie pathologique	LUCAM
Hygiène et industrie des aliments d'origine animale	FLACHAT
Zoologie appliquée, Parasitologie externe, Parasitologie interne ..	EUZEBY
Pathologie médicale des équidés et des carnivores. Législation vétérinaire	FLORIO
Pathologie médicale du bétail et des animaux de basse-cour	COTTEREAU
Technique chirurgicale, Pathologie chirurgicale	COLLET
Obstétrique, Pathologie de la Reproduction	BERTRAND
Microbiologie, Immunologie, Maladies contagieuses, Police sani- taire	JOUBERT
Ethnologie, Hygiène, Zootechnie, Economie rurale	FROGET
Botanique appliquée, Agronomie, Alimentation	JEAN-BLAIN
Physique et Chimie biologiques et médicales	MAGAT

CHEFS DE TRAVAUX

MM. FERNEY, RUCKEBUSCH, BUSSIERAS, OUDAR, Agrégés.
MM. LAPRAS, LE NIHOANNEN, VAN HAVERBEKE,
JEAN-BLAIN Claude, CHANTEGRELET.

ASSISTANTS

MM. BLAVIGNAC, PROY, VERINE

EXAMINATEURS DE LA THESE

Président : Monsieur le Professeur CHAMBON, de la Faculté de Médecine.
Premier Assesseur : Monsieur le Professeur FLACHAT, de l'Ecole Vétérinaire.
Deuxième Assesseur : Monsieur le Professeur MAGAT, de l'Ecole Vétérinaire.

La Faculté de Médecine et l'Ecole Vétérinaire déclarent que les opinions émises dans les dissertations qui leur sont présentées doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elles n'entendent leur donner ni approbation, ni improbation.

A MON GRAND-PERE

Témoignage de mon affection.

A MES PARENTS

Auxquels je dois tant.
Qu'ils trouvent en ce modeste travail une preuve de ma reconnaissance et de ma profonde affection.



A MON FRERE

A MES AMIS

A Monsieur le Professeur CHAMBON
de la Faculté de Médecine de Lyon

Qui nous a fait le grand honneur
de présider le jury de notre thèse.
Hommage et reconnaissance.

A Monsieur le Professeur FLACHAT
de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon

Pour l'intérêt qu'il a pris à notre travail.

Qu'il veuille bien trouver ici l'hommage de notre respectueuse gratitude.

A Monsieur le Professeur MAGAT
de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon

Qui a bien voulu faire partie de notre jury de thèse.

Hommage respectueux.

A TOUS NOS MAITRES
DE L'ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE LYON

AVANT-PROPOS

Qu'il nous soit permis, au début de ce modeste ouvrage, de remercier les directeurs et le personnel des sociétés visitées au cours de notre enquête. Nous avons toujours été accueillis avec bienveillance et compréhension. Leur aide et leurs remarques nous ont permis d'être plus précis sur de nombreux points.

Nous tenons également à remercier plus particulièrement le Professeur Flachat de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon, qui nous a guidé et conseillé tout au long de la réalisation de ce travail.

INTRODUCTION

Le marché de la viande a pris, depuis quelques années, une importance économique, sociale et politique grandissante.

L'opinion est, depuis quelque temps, sans cesse alertée par la voie de l'information écrite et parlée.

La structure actuelle de ce marché est surannée : la production est mal organisée ; la commercialisation emprunte souvent les chemins obscurs, des méthodes séculaires, les prix de vente au détail montent sans cesse.

Chacun se croit lésé : le mécontentement est général. Producteurs, intermédiaires et consommateurs ne sont guère satisfaits et souhaitent que soit instaurée, pour éviter les abus, une profonde réorganisation du marché de la viande.

Pour la production de viande porcine, un premier essai de régularisation, de rationalisation, de moralisation du marché a été entrepris depuis quelques années. Il repose sur le paiement à la qualité qui suppose la classification, la qualification des produits. En première analyse, cette méthode de paiement à la qualité semble donner satisfaction à tous les intéressés.



L'étude théorique et pratique des résultats que l'on peut espérer et obtenir dans ce domaine permet de dégager les premiers enseignements de cette expérience. La possibilité de participer, au sein de plusieurs sociétés, aux achats « à la qualité » a constitué une source idéale d'observa-

tions. Il convenait de les situer dans leur contexte technique et économique.

Quelques généralités sur le marché porcin feront l'objet d'un premier chapitre.

Le deuxième sera consacré aux aspects techniques de la qualification, le troisième à ses aspects économiques.

Le quatrième exposera la synthèse des observations recueillies.

Dans un dernier chapitre, l'influence de la qualification sur le marché pourra être envisagée.

CHAPITRE PREMIER

LE MARCHE PORCIN

Production

Rustique, prolifique, omnivore, de croissance assez rapide, peu encombrant, le porc a toujours été et demeure l'objet de la production de base ou de complément des petites exploitations (60 à 70 p. 100 de la production). Mais ces mêmes qualités en autorisent l'élevage intensif de type industriel. De nombreux ensembles, groupant une dizaine à plusieurs milliers d'animaux, se sont créés, souvent en annexe à des installations laitières et fromagères.

Depuis une vingtaine d'années, la production porcine a pris une place de choix dans le marché de la viande. Source non négligeable de revenus pour l'éleveur, la viande de porc entre pour une part appréciable dans le budget alimentaire du consommateur français.

L'effectif du cheptel porcin est en augmentation assez régulièrement constante ; de 6.425.000 unités en 1948, il est passé à 8.130.000 unités en 1957.

La production annuelle de viande de porc a atteint un million de tonnes en 1956. En 1959, elle a dépassé 1.200.000 tonnes.

En 1958, le revenu national de la production porcine, avec 384 milliards de francs (anciens), représentait plus de 10 % du revenu agricole total.

Le marché du porc est relativement stable, car sa production est diverse et échelonnée. Toutefois, comme pour

beaucoup de produits agricoles, on observe des fluctuations saisonnières des cours, se traduisant par des variations des prix payés aux producteurs.

Circuits commerciaux

Il serait illusoire de tenter d'énumérer tous les types de circuit de commercialisation du porc. Cependant la majorité de ce commerce emprunte trois circuits principaux :

- producteur-charcutier détaillant,
- producteur-abatteur (chevillard)-transformateur,
- producteur-collecteur-abatteur-utilisateur.

Le premier circuit est le plus court. Seul le boucher ou le charcutier, indispensable intermédiaire, est placé entre le producteur et le consommateur. Il constitue le circuit rural classique. Il n'est cependant pas le plus économique. Mal équipé, employant des méthodes archaïques, exploitant peu ou mal le cinquième quartier, le boucher rural valorise d'autant plus mal le porc que sa clientèle est constituée par ses propres fournisseurs.

Le deuxième circuit est classique dans les agglomérations de moyenne importance. Le porc est vendu à un chevillard exerçant son activité dans l'aire géographique de production. Abattu, il est acheminé sur le centre de consommation. Dans certains cas, acheté par un marchand de bestiaux, il est vendu « sur pied » au chevillard ou au boucher charcutier qui pratique l'abattage à l'abattoir municipal du lieu de vente.

Le troisième circuit est celui qui dessert habituellement les grands centres démographiques de consommation. Réunis par des collecteurs (marchands de bestiaux, acheteurs de grandes sociétés de transformation, coopératives de producteurs S.I.C.A.) les porcs sont expédiés vifs à des abatteurs (chevillards, abattoirs privés industriels). Ils peuvent être vendus au détaillant sur le lieu d'abattage ou

être réexpédiés sur des marchés de réapprovisionnement en empruntant le circuit forain (Halles Centrales de Paris, etc...).

Le circuit le plus court n'est pas obligatoirement le plus économique, les circuits longs offrent de nombreux inconvénients. Parmi eux figure l'impossibilité pour le producteur de connaître le montant des transactions dont son produit est l'objet et de vérifier la qualité de la carcasse obtenue.

En effet, le prix payé au producteur est le plus souvent basé sur le poids de l'animal vivant, de signification très relative quant à la valeur finale comme animal de boucherie-charcuterie. En outre le producteur est mal renseigné sur les variations des cours : l'acheteur les connaît rapidement. Le producteur se trouve donc en état d'infériorité par rapport à ce dernier.

Mais, bien souvent, le producteur pense être grugé, surestimant la valeur de sa production. Il est intéressant qu'il sache qu'il conduit mal son élevage.

Détermination du prix

Le marché traditionnel du porc voulait, il y a dix ans à peine, que le prix soit conclu entre acheteur et vendeur, souvent après discussion haute en couleur, toujours longue, quelquefois pénible. Le règlement s'effectuait de la main à la main, en espèce, pour satisfaire la méfiance proverbiale du paysan. Pour l'acheteur, cette méthode offrait l'avantage de ne laisser aucune trace contrôlable.

La détermination du prix répond à la loi générale de l'offre et de la demande.

A) LA DEMANDE.

On peut en donner la définition suivante : sur un marché donné, c'est la quantité d'un bien ou d'un service que des

sujets économiques sont disposés à acheter à un certain prix soit qu'ils agissent rationnellement, soit qu'ils subissent l'influence du milieu.

Cette distinction a une certaine importance.

La demande sur un marché dépend, naturellement, de certains facteurs. On en distingue, en gros, deux sortes : la capacité d'acheter et la volonté d'acheter.

La capacité d'acheter est liée au pouvoir effectif d'achat des consommateurs, à la masse de monnaie dont ils peuvent disposer, en définitive, à l'importance du revenu global disponible et à sa répartition.

La volonté d'acheter est proportionnelle à l'intensité des besoins qui est assez rigide ; il a été démontré que le coefficient d'élasticité de la demande dans le cas du marché du porc est égal à 0,259 traduisant une élasticité faible. La volonté d'acheter dépend également des anticipations ; si une baisse est prévue, la demande diminue ; au contraire, si une hausse est annoncée, on remarque une montée de la demande. Ceci est surtout vrai pour le marché des conserves que l'on peut stocker sans inconvénient mais qui, indirectement, peut influencer sur le marché du porc.

Bien que la demande soit faiblement élastique, elle varie cependant avec le prix du marché. Quand ce prix est relativement bas, on conçoit facilement que les consommateurs achèteront plus volontiers de la viande de porc que lorsque le prix est élevé.

On peut représenter graphiquement ce phénomène, en portant en ordonnée les prix, en abscisse les quantités demandées. Si la demande était totalement élastique, la représentation de la quantité demandée en fonction du prix se ferait par une droite parallèle à l'axe des ordonnées. Cette demande étant légèrement élastique, la droite sera présentée par une courbe légèrement concave et fortement descendante de gauche à droite (figure n° 1).

B) L'OFFRE.

On peut donner de l'offre une définition « symétrique » à celle de la demande.

L'offre est la quantité d'un bien qui peut être vendu ou écoulé sur un marché à un prix donné.

L'élasticité de l'offre est fonction de l'existence de facteurs de production disponibles, de la fluidité et de la mobilité de ces facteurs.

L'offre, et ceci est fatal, sera d'autant plus importante que le prix du marché sera plus élevé. Graphiquement, on peut la représenter par une courbe, concave également, croissante de gauche à droite en employant les mêmes axes de coordonnées que pour la demande (figure n° 1).

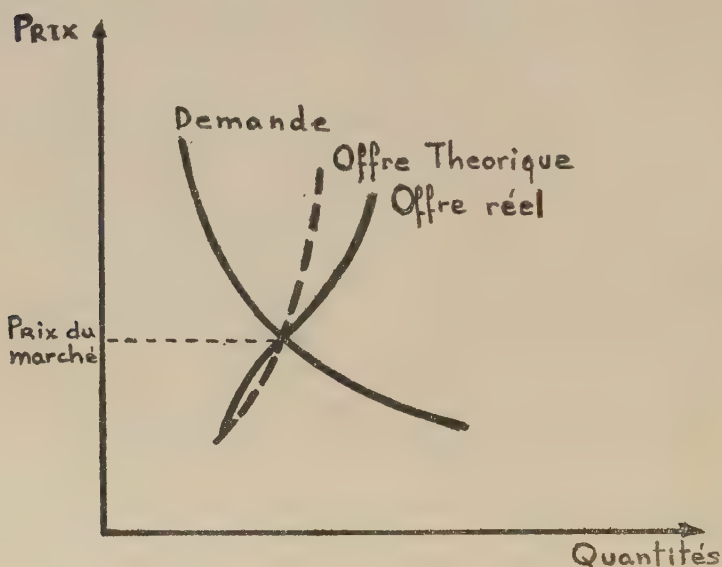
Il existe cependant des offres qu'on peut qualifier d'atypiques. Elles méritent d'être étudiées car elles s'appliquent souvent aux marchés agricoles.

Cas I. — Jusqu'à un certain prix, la production offerte peut augmenter assez peu car la rémunération est trop faible, le bénéfice possible pratiquement nul. Ensuite il y a croissance rapide car possibilité d'un gain appréciable. Dans une troisième et ultime phase, le prix offert est très intéressant mais les « pouvoirs » de production et de transformation sont proches d'un maximum permis, par manque de locaux, de main-d'œuvre et de matières premières : la qualité offerte tend à se stabiliser ou à augmenter très lentement. Ce cas semble particulièrement applicable à l'offre pour le marché du porc.

Cas II. — Le producteur ayant besoin d'une certaine somme d'argent, pour quelques raisons que ce soit, si le prix baisse, il augmentera la quantité offerte.

Après l'obtention de la courbe de la demande et celle de l'offre, la détermination du prix du marché est facile à obtenir, il est donné par l'intersection de ces deux courbes (figure n° 1).

Il est évident que de très nombreux facteurs interviennent pour influencer l'offre et la demande. Seule une intervention directe sur les principaux d'entre eux permet de rendre plus rationnelle et plus morale la détermination du prix d'équilibre d'un marché.



C'est pourquoi l'instauration du paiement à la qualité vise à pallier les inconvénients économiques et psychologiques déjà mentionnés. Ce mode de paiement vise à équilibrer l'offre et la demande, à mieux rentabiliser un élevage bien conduit et une industrie de transformation bien organisée.

CHAPITRE II

LA QUALIFICATION : ASPECT TECHNIQUE

1. La qualité : définition

« La qualité c'est ce que demande le consommateur »
(Sir John Hammond).

Dans un opuscule publié en 1957 sous l'égide du Syndicat National des Vétérinaires, intitulé « Appréciation de la qualité des viandes de boucherie et de charcuterie » et dont les termes furent repris dans les instructions ministérielles jointes à l'Arrêté du 24 octobre 1961, elle est ainsi définie :

« La qualité de la viande est l'ensemble des caractères tissulaires et des propriétés organoleptiques réclamés par une majorité « de consommateurs ».

Ces caractères et propriétés sont principalement :

- abondance du muscle,
- infiltration grasseuse adéquate,
- rareté des déchets (os, masses grasseuses importantes, tissus fibreux),
- tendreté,
- succulence,
- sapidité.

La carcasse de qualité supérieure est celle qui fournit la plus grande quantité d'une viande répondant à ces exigences.

2. Critères de la qualité

Ils sont difficiles à choisir, à déterminer. Pour « classer » une carcasse, on se réfère habituellement aux quatre données suivantes :

- poids,
- conformation,
- qualités du muscle,
- qualités de la graisse.

a) *Poids* :

Son appréciation est aisée, par pesée.

A lui seul, il permet de préjuger de la masse globale des parties consommables, voire de leurs qualités de tendreté, de couleur, etc...

En outre, il intervient au premier chef dans la détermination du prix et le paiement des taxes et redevances.

b) *Conformation*.

Elle est d'appréciation plus difficile. Ordinairement on la détermine par jugement subjectif « à l'œil ». De nombreuses études permettent cependant de disposer de certaines mesures objectives qui autorisent un jugement d'ensemble moins sujet à caution.

1. JUGEMENT SUBJECTIF.

a) *Importance des muscles* :

- rebondi du jambon,
- épaisseur du dos,
- dimensions du corps vertébral et des apophyses transverses, dorsales et lombaires ; les masses musculaires étant souvent en rapport de volume avec ces dimensions,

- importance relative des masses musculaires dorso-lombo-sacrées et le lard au niveau des vertèbres sacrées.

b) *Importance du tissu adipeux :*

- épaisseur du lard dorsal,
- « couverture » du jambon,
- importance de la panne,
- infiltrations graisseuses de l'échine,
- infiltrations graisseuses des intercostaux,
- coussinet adipeux sous sternal.

De toute évidence, ces éléments de jugement sont soumis à un coefficient d'erreur relativement élevé dû à l'appréciation personnelle du qualificateur.

2. MESURES OBJECTIVES.

a) *Appréciation du jambon :*

Aux Etats-Unis d'Amérique des mesures de longueur et de courbure du jambon ont été mises en vigueur. De réalisation difficile, de résultats trop imprécis, elles offrent peu d'intérêt.

b) *Appréciation de la longe :*

Il est possible de prendre en considération le rapport épaisseur du rein

_____, mesuré au niveau de la dernière côte.
épaisseur du lard

Par épaisseur du rein, il faut entendre l'épaisseur globale, soit la distance de la couenne à la partie inférieure du corps vertébral. Cette mesure peut être prise sur les carcasses fendues.

1. *Appréciation de la poitrine.*

Mesurée au pied à coulisse, elle permet de déterminer la valeur du rapport maigre/gras. Au Danemark, cette

détermination est pratiquée sur une « carotte » prélevée à l'aide d'une sonde-trocart cylindrique.

2. Appréciation de l'adiposité.

Il est possible de mesurer en un ou plusieurs points, en général deux, anatomiquement définis, l'épaisseur du lard dorsal.

c) *Qualités du muscle :*

On a proposé divers critères d'appréciation. On peut retenir, parmi les plus communément admis :

- grain : il traduit la finesse des fibres et des faisceaux musculaires. On l'apprécie au toucher. En général on admet que plus fin est le grain, plus tendre est la viande ;
- couleur : appréciée à l'œil. On recherche une viande moyennement colorée, ni trop claire (jeunesse, anémie, etc.) ni trop sombre (animal mâle non castré, animal âgé) ;
- infiltration grasseuse : elle s'apprécie à l'œil et conditionne en partie succulence et tendreté ;
- pH : mesurable par différentes méthodes (colorimétriques, électrométriques). Il est important à connaître pour l'industrie de la salaison.

d) *Qualités de la graisse :*

- fermeté : appréciée par palpation avec le pouce. elle pourrait faire l'objet de mesures objectives ;
- grain : apprécié au toucher ;
- couleur : appréciée visuellement, elle pourrait être déterminée par comparaison à une échelle colorimétrique témoin.

Il apparaît à l'évidence que la plupart des paramètres d'appréciation sont difficiles à objectiver. En l'état actuel des connaissances, en application pratique, seules les mé-

thodes subjectives ont fait leurs preuves. Elles présentent l'inconvénient de laisser le champ à l'erreur humaine, tempérée par une longue pratique.

3. Normes étrangères

La qualification systématique des carcasses de porcs est en vigueur dans plusieurs pays et, notamment, aux U.S.A., en Grande Bretagne et dans les pays scandinaves.

Depuis 1952, l'appréciation de la qualité des carcasses est obligatoire aux U.S.A. mais les premiers standards de qualité de la viande de porc ont été proposés par le Département de l'Agriculture en 1949.

Les différentes qualités sont les suivantes ; Choix n° 1, Choix n° 2, Choix n° 3, Médium et Cull.

Chaque qualité fait l'objet d'une description se rapportant à la conformation, à l'état d'engraissement et à l'aspect que doit avoir la viande. D'autre part dans chaque cas, il est fait mention de la proportion des jambons, des longes, des échine et des épaules. Le total de ces quatre parties de la carcasse doit correspondre à la proportion suivante :

Choix n° 1	: 49,5 %	de la carcasse,
Choix n° 2	: 46,5 %	» »
Choix n° 3	: 43,5 %	» »
Médium	: 53 %	» »

L'Angleterre et les pays scandinaves ont également adopté depuis un certain temps déjà, la qualification. Elle y est pratiquée de nos jours, sur une grande échelle.

Le code anglais distingue deux grandes catégories : Porcs et Truies, chacune étant elle-même divisée en trois sous-catégories :

Porcs

grade A
grade B
grade C

Truies

grade I

grade II

grade III

Chaque grade est situé par rapport aux autres par une description de la conformation et de l'état d'engraissement des carcasses qui en font partie.

4. Normes françaises

Il n'existe en France aucune norme officielle applicable à l'ensemble du territoire. Certains systèmes sont d'application locale, d'autres sont officieux, d'autres enfin ont fait l'objet de publications scientifiques sans avoir reçu d'application pratique.

Les principaux d'entre eux sont :

a) *Normes de la Commission de cotation du périmètre des Halles Centrales de Paris.*

Les premières normes officielles relatives à l'appréciation de la carcasse du porc charcutier en vue du paiement à la qualité furent adoptées en France au début de 1953 par la Commission de cotation du périmètre des Halles Centrales et modifiées en 1960.

Le barème de classement aujourd'hui préconisé est le suivant :

Complet : Porc maigre dont la carcasse complète (c'est-à-dire sans la tête mais avec les quatre pieds) doit peser entre 65 et 77 kg net, avec une épaisseur de lard de 20 à 28 mm, bien conformé, jambon profond, longe épaisse, poitrine maigre, chair ferme (non exsudative) et légèrement colorée.

Belle coupe : Porc de 60 à 77 kg net, épaisseur de lard n'excédant pas 35 mm, conformation légèrement inférieure à la catégorie complet mais chair ayant les mêmes qualités.

Coupe : Porc de bonne qualité de chair, 85 kg net maximum, épaisseur de lard inférieure à 50 mm.

Lourds et gras : Porc de plus de 85 kg net, épaisseur du lard sans importance ; ou porc, de poids inférieur à 85 kg mais avec des masses adipeuses interstitielles excessives ou dont l'épaisseur du lard est supérieure à 50 mm.

Coche : Porc femelle, de tous poids, d'un état d'engraissement variable et surtout destiné à la fabrication.

L'épaisseur du lard est la moyenne de deux mesures, comprenant l'épaisseur de la peau, effectuées sur la carcasse fendue, l'une au niveau de la dernière côte, l'autre au niveau de la masse musculaire s'insérant entre le sacrum et les vertèbres lombaires.

La carcasse est toujours, sans tête et avec les quatre pieds, pesée chaude.

b) *Normes de la Société Interprofessionnelle du bétail et des viandes (S.I.B.E.V.).*

Organisme d'intervention, liée par convention aux pouvoirs publics, la S.I.B.E.V. a pour tâche essentielle de maintenir les cours à un niveau déterminé par une politique d'achats et de stockage.

Les normes de la S.I.B.E.V. sont les suivantes :

Première catégorie :

demi-carcasse de 32 à 43 kg, avec tête, sans langue ni cervelle ni pieds, avec panne, sans rognons, onglet et entre-cœur ni moelle épinière.

- a) épaisseur de lard inférieure à 35 mm ;
- b) épaisseur de lard supérieure à 35 mm mais inférieure à 60 mm.

Deuxième catégorie :

demi-carcasse de plus de 43 kg et jusqu'à 55 kg.

- a) épaisseur de lard inférieure à 40 mm ;
- b) épaisseur de lard égale ou supérieure à 40 mm mais inférieure à 80 mm.

NB : épaisseur de lard mesurée à la hauteur de la 3^e côte.

Ces normes ont été modifiées en 1960, rendues plus souples et plus nuancées afin d'encourager la production de porcs maigres. Les nouvelles catégories sont :

Catégorie A :

demi-carcasse de 30 à 39 kg inclus dont l'épaisseur de lard est inférieure à 35 mm.

Catégorie B :

demi-carcasse de 30 à 39 kg inclus dont l'épaisseur de lard est supérieure à 35 mm mais inférieure à 45.

Catégorie C :

Demi-carcasse de 39 à 50 kg inclus, dont l'épaisseur de lard est inférieure à 45 mm.

NB. — Epaisseur de lard mesurée à la hauteur de la 3^e côte. Carcasse avec pieds de derrière, sans pieds de devant, avec panne, tête, sans rognon, onglet et moelle épinière.

c) Normes du Syndicat National des Vétérinaires.

Le Syndicat National des Vétérinaires, en 1957, a publié un recueil sur l'Appréciation de la qualité des viandes de boucherie et de charcuterie. Les classes de carcasse dans

les différentes espèces y sont définies clairement et s'inspirent de travaux d'Houdinière.

Dans le cas particulier du porc, on a 4 classes qui sont :

Qualité extra :

Porcs adolescents. Deux dents au plus, carcasses pesant de 70 à 82 kg avec tête et pieds ou de 65 à 77 kg sans tête et avec pieds - correspond au type « complet » - profil convexe.

Masses musculaires massives et compactes, jambon épais et globuleux, filet large, épais et rebondi. Squelette fin. Epaisseur du lard 2 cm environ. Graisse interne ferme, blanche, onctueuse. Panne voisine de 1 cm d'épaisseur.

Rognons légèrement ou partiellement couverts. Marbré, persillé et plumage : abondants, sans excès, muscle fin, rose, assez tendre.

Qualité Choix :

Porcs adolescents, cochettes, truies primipares. Quatre dents au plus.

Carcasse de 65 à 82 kg avec tête et pieds, 60 à 77 kg sans tête et avec pieds. Profil sub-convexe. Masses musculaires encore massives : jambon épais mais allongé. Squelette assez fin.

Epaisseur du lard : 1,5 à 3,5 cm.

Graisse ; ferme, blanche, onctueuse.

Epaisseur de panne : 0,7 à 1,7 cm environ.

Rognons peu ou très couverts.

Marbré, persillé et plumage : abondants.

Muscle fin, rose ou rose soutenu, assez tendre.

Qualité moyenne :

Jeunes (coureur, nourrain) adolescents (toutes classes) adultes (truie), porcs adultes (= neutres). Poids de carcasse : plus de 20 kg mais sans limite supérieure. Profil

rectiligne : absence totale de gouttières musculaires. Squelette pouvant être fort.

Épaisseur du lard : mince ou très épais.

Graisse : assez ferme, rosée ou jaune sale, très abondante ou à peine suffisante.

Panne très mince ou très épaisse.

Rognons très couverts ou découverts.

Graisse musculaire rare ou abondante.

Muscle pouvant être grossier, rose ou rouge, d'autant plus ferme que l'âge est plus avancé.

Qualité fabrication :

Tous les animaux n'entrant pas dans les qualités précédentes (notamment verrat adulte).

Aucune des viandes marquées « fabrication » n'est digne de figurer à l'étal de la Boucherie de détail.

d) Identification codée.

Un autre classement a été proposé en 1963 par H. Drieux, Ch. Flachet et Ch. Labie. Il repose sur un code dans lequel chaque caractère important de la carcasse est représenté par une lettre ou un chiffre.

Les critères retenus sont codés selon le schéma suivant :

— 1. Age et Sexe.

P = Porcelets et porcs adolescents, quel que soit leur sexe.

T = Truies ayant porté.

V = Verrats castrés ou non, peu avant leur envoi à la boucherie.

— 2. Poids.

1 = moins de 40 kg

2 = 40 à 50 kg

3 = 50 à 60 kg

- 4 = 60 à 70 kg
- 5 = 70 à 80 kg
- 6 = 80 à 90 kg
- 7 = 90 à 100 kg
- 8 = 100 à 110 kg
- 9 = plus de 110 kg

Le poids est déterminé par pesée à la fin de la chaîne d'abattage, la carcasse étant complète (y compris tête, pieds, queue, panne et rognons).

— 3. Epaisseur du Lard.

- 1 = moins de 1 cm
- 2 = 1 à 1,5 cm
- 3 = 1,5 à 2 cm
- 4 = 2 à 2,5 cm
- 5 = 2,5 à 3 cm
- 6 = 3 à 3,5 cm
- 7 = 3,5 à 4 cm
- 8 = 4 à 4,5 cm
- 9 = plus de 4,5 cm

La mesure de l'épaisseur du lard sera effectuée comme cela se pratique dans la plupart des cas, en région dorsale, au niveau de la troisième côte. Les variations de l'épaisseur du lard dans cette région sont suffisamment significatives de l'Etat général d'engraissement, compte tenu des corrections qui seront apportées par les critères de conformation.

— 4. Conformation du Jambon.

- 5 = Epais, large, profond, globuleux
- 4 = moins épais, large, allongé, peu globuleux
- 3 = Mal conformé, peu épais, étroit

— 5. Conformation de la longe.

- 0 = courte, concave
- 1 = longue, concave
- 2 = courte, rectiligne

3 = longue, rectiligne

4 = courte, convexe

5 = longue, convexe

— 6. Conformation de la poitrine.

5 = Maigre, espaces intercostaux rouges ou légèrement striés de blanc.

6 = Epaisse, espaces intercostaux striés de blanc.

7 = Très épaisse, espaces intercostaux blancs avec dépôts graisseux sous la plèvre.

— 7. Qualité du muscle.

3 = Rose pâle, nettes différences de couleur entre les muscles, « humide ».

4 = Rouge mais légères différences de couleur entre les muscles, non « humide ».

5 = Rouge, couleur uniforme, non « humide ».

6 = Foncé, sec.

— 8. Qualités de la graisse.

1 = Insuffisante, molle, colorée.

2 = Insuffisante, molle, blanche.

3 = Sans excès, molle, colorée.

4 = Sans excès, molle, blanche.

5 = Sans excès, ferme, blanche.

6 = En excès en certaines régions, ferme, blanche.

7 = En excès molle, blanche.

8 = En excès, ferme, colorée.

9 = En excès, molle, colorée.

e) *Normes Institut Technique du Porc (I.T.P.).*

La dernière classification proposée est celle de l'Institut Technique du porc dirigé par P. Zert.

Il est possible qu'elle soit adoptée sur le plan National en application du « Décret n° 62-1431 du 27 novembre 1962 portant réglementation des marchés d'animaux vi-

vants présentés en vue de l'abattage ainsi que de la commercialisation des viandes dans les abattoirs et dans certains marchés » qui institue le marquage, en fonction de la qualité, des carcasses d'animaux de boucherie.

Les catégories adoptées sont les suivantes :

Catégorie A1.

Avec trois sous-catégories :

1° Porcs dont la carcasse pèse de 65 à 70 kg net et dont l'épaisseur de lard est inférieure à 20 mm avec un jambon épais, large, profond, une longe avec forte noix de côtelette, une poitrine peu épaisse, maigre, bien musclée, et enfin une viande non exsudative et non infiltrée de graisse. Gras blanc et ferme.

2° Porcs de 70 à 80 kg avec épaisseur de lard inférieure à 25 mm. Conformation identique.

3° Porcs de plus de 80 kg avec épaisseur de lard inférieure à 28 mm. La conformation et les qualités de la viande sont celles décrites ci-dessus.

Catégorie A2.

Porcs AL avec défauts de conformation pas trop accentués.

Catégorie B.

Porcs de 70 à 90 kg avec épaisseur de lard inférieure à 30 mm ou de plus de 90 kg, avec épaisseur de lard inférieure à 35 mm. Jambon large, profond, forte noix de côtelette ; poitrine bien musclée, viande non exsudative, non infiltrée de graisse.

Catégorie C.

Porcs B avec défauts de conformation ou viande bicolore.

Porcs de 65 à 80 kg si l'épaisseur du lard est inférieure à 35 mm ou au-dessus de 80 kg avec moins de 40 mm de lard. Conformation moyenne ainsi que qualité de la viande.

Catégorie D.

Porcs de 65 à 80 kg avec épaisseur de lard comprise entre 35 et 40 mm ou de plus de 80 kg avec épaisseur de lard de plus de 40 mm. Conformation et qualité de la viande moyennes.

Catégorie G.

Porcs C et D de mauvaise conformation avec ou sans viande infiltrée de graisse.

Catégorie L.

Porcs de moins de 65 kg, épaisseur du lard et conformation indifférentes.

Catégorie T 1.

Truies extra ayant une très bonne conformation. Qualité de la viande : Bonne.

Catégorie T 2.

Truies bien en viande de bonne conformation et à bonne qualité de viande.

Catégorie T 3.

Truies grasses manquant de conformation.

Catégorie V.

Verrats.

V1 (verrats non castrés) et V2 (verrats castrés).

N. B. — Le poids s'entend carcasse avec tête et pieds pesée chaude. Epaisseur de lard mesurée au niveau du sacrum et de dernière côte.

Ce barème pourra, d'autre part, être utilisé par la Commission de Cotation du Périmètre des Halles Centrales de Paris, en effectuant les regroupements suivants :

A — ou complet comprendra les porcs des classes A 1 et A 2 du barème I.T.P.

B — Classe B du même barème.

C — Classe C.

D — Classe D.

T — Classe qui comprendra les porcs des classes T 1, T 2, T 3 du barème I.T.P.

5° *Projets de normes internationales (O.C.D.E.) :*

Ce projet de système international pour l'identification des carcasses de porcs a été préparé en 1963 par le Docteur Schön (Allemagne) consultant de l'Organisation de Coopération et de Développement Economiques (O.C.D.E.).

MÉTHODES D'ESTIMATION :

Comme critère de délimination des classes commerciales, on emploie, dans presque tous les pays, le poids des deux moitiés et l'épaisseur du lard dorsal. Il existe entre l'épaisseur du lard dorsal et le pourcentage de tissu gras dans la carcasse, des corrélations utilisables. Il ne faut, toutefois, pas perdre de vue que la valeur de ces corrélations n'est pas indépendante du poids de carcasse. Mais, comme la somme des pourcentages de gras et de chair dans la carcasse varie peu et que la chair et le tissu gras sont les grandeurs variables, il est également possible d'évaluer les critères de valeur, c'est-à-dire la quantité de chair musculaire à partir de la quantité de tissus gras.

La prise en considération du poids des demi-carcasses dans les classes commerciales est indispensable, puisque dans chaque catégorie de poids et à cause des différentes

relations permettant d'évaluer la composition en tissus, il faudra utiliser des relations différentes. Pour une meilleure « comptabilité », il sera bon de considérer la graduation de poids selon le système décimal.

Une firme allemande donne les pourcentages des quatre principaux morceaux maigres (jambon, longe, épaule, jambonneau). Le système officiel U.S. utilise comme autre critère objectif la longueur de la carcasse. Les différentes études scientifiques dans différents pays ont montré qu'il n'y avait qu'une très faible corrélation entre la longueur de la carcasse et les critères quantitatifs de valeur bouchère ($r = 0,3$). On peut donc se demander s'il est utile d'employer la longueur de la carcasse dans un système international, car il faut compter avec une grande dispersion entre les différentes populations. De larges études restent à entreprendre pour savoir dans quelle mesure la longueur est liée à d'autres critères de valeur bouchère en tant que moyen complémentaire d'évaluation de cette valeur. Mais le poids et l'épaisseur du lard dorsal ne devraient pas suffire pour évaluer avec assez de précision la composition en tissu des carcasses. Compte tenu de la corrélation élevée entre le pourcentage du muscle du jambon et le pourcentage du muscle de la carcasse entière, il est jugé utile de considérer l'introduction de pourcentage de muscle du jambon dans le système de classification. Comme ce critère ne peut qu'être évalué subjectivement, on pourrait utiliser dans ce but, des photographies de jambons de formes différentes donnant les pourcentages de muscles correspondants. On pourrait établir des limites de classes commerciales d'après les pourcentages de muscles.

L'évaluation de la côtelette sur la demi-carcasse est moins utile. Comme le jugement de la surface de côtelette n'est pas possible pratiquement, on pourrait le remplacer uniquement par l'évaluation de la « courbure » de la côtelette au niveau des 13^e et 14^e côtes après enlèvement, sur une largeur de deux à trois doigts, du lard dorsal.

Il faudrait envisager de donner des descriptions du profil de côtelette.

Un autre critère, non mesurable objectivement dans la pratique est la répartition Gras/Muscle dans le ventre. Une mesure de l'épaisseur du ventre n'apporte aucune information supplémentaire sur la proportion des tissus de cette partie. Pour remplacer ce critère, on ferait une description du dépôt de gras à la surface interne des côtes.

Code proposé pour l'identification des carcasses :

Sept catégories d'animaux : porcelets (poids de la carcasse, 15 kg au plus). Coureurs (carcasse de 30 kg maximum). Porcs, truies, verrats (castrés et non castrés).

Classes de poids de 10 en 10 kg en donnant les extrêmes.

Huit classes : I - G - S - F - A - C - E - N. Chaque classe étant définie par un seul critère : le pourcentage de teneur en muscle.

6. Réalisation pratique

En l'absence d'adoption ou d'imposition par voie réglementaire d'un mode unique de qualification, chaque abattoir, chaque acheteur intéressé dispose de sa propre qualification.

Dans tous les cas, certaines modalités de réalisation semblent, sinon impératives, du moins souhaitables.

Il est à recommander en premier lieu que le qualificateur exerce son activité à la sortie de la chaîne d'abattage à proximité, du poste de pesage. Il lui est alors loisible de veiller à la fidélité de la peée et d'en consigner le résultat.

Procédant aux estimations nécessaires, le qualificateur peut se dispenser, s'il est suffisamment expérimenté, de

mesurer l'épaisseur du lard qu'il juge d'un simple coup d'œil. Plus délicate est l'appréciation de la « qualité » de la viande qui nécessite une longue pratique.

Outre ces appréciations techniques, il appartient au qualificateur d'identifier la carcasse. Le plus souvent, l'animal est porteur de marques apposées de son vivant. Il est essentiel que celles-ci demeurent parfaitement lisibles sur la carcasse fendue. Il est donc recommandé d'user du tatouage à sec apposé non en région médiane, mais de préférence sur les parties latérales (en arrière de l'épaule).

Il est de pratique courante et recommandable pour les besoins de la commercialisation, d'apposer sur les carcasses un nouveau numéro, dit numéro d'abattage.

Le qualificateur consigne l'ensemble de ses observations sur une fiche bordereau, du modèle suivant par exemple :

Société X - Abattoir de porcs					
Journée du...			Qualificateur...		
<i>Numéro de carcasse</i>	<i>Numéro d'arrivée</i>	<i>Classement</i>	<i>Poids de la carcasse</i>	<i>Graisse</i>	<i>Viande</i>
456	3 - 26	1	77 k. 500	peu	de qualité

soit 3 = numéro du camion, du wagon transporteur ou de l'intermédiaire qui a livré les porcs.

26 = numéro de référence de l'éleveur.

Il est indispensable que ces opérations soient effectuées le plus vite possible, pour ne pas entraver la cadence de la chaîne d'abattage. Pour la même raison, il faut adjoindre au qualificateur un aide pour manipuler les carcasses et éventuellement le suppléer. Il paraît préférable aussi de réserver aux opérations de qualification

un local spécial, dans lequel les éleveurs auront alors la possibilité de contrôler par eux-mêmes les résultats du classement.

Il va sans dire qu'en présence de l'éleveur le qualificateur devra faire preuve d'autant de fermeté que de courtoisie, sans accepter de discussion susceptible d'entraver la cadence de son travail. La qualité dominante doit être une parfaite impartialité, une rectitude de jugement totale.

L'éleveur n'admettra la décision du qualificateur que s'il constate son objectivité ; le seul recours dont il dispose en cas de non satisfaction est en effet, de s'abstenir d'acheminer sa prochaine livraison vers le même abattoir.

Pour des raisons économiques, on ne peut prévoir dans un abattoir municipal de faible tonnage, un emploi de qualificateur à temps plein ; le préposé à l'inspection de salubrité, dûment éduqué, pourra fort bien remplir cette délicate fonction sous l'autorité du vétérinaire inspecteur.

CHAPITRE III

LE PAIEMENT A LA QUALITE : ASPECT TECHNICO-ECONOMIQUE

Le paiement à la qualité, comme tout progrès, a apporté quelques sujétions nouvelles au commerce. Il présente aussi quelques inconvénients indéniables mais il doit son actuel développement aux avantages qui les contrebalancent.

a) Sujétions commerciales

Autrefois le règlement de toute transaction sur le marché du porc s'effectuait, de la main à la main, sans que subsiste de trace contrôlable.

Avec le paiement à la qualité, les difficultés de règlement sont singulièrement accrues.

Outre le qualificateur, il faut disposer d'un personnel comptable en nombre suffisant. Il lui appartient de colliger les feuilles de route des camions et wagons, de relever les noms des expéditeurs et leur numéro d'identification (tatoué sur les porcs et reporté sur les feuilles de route). Il faut ensuite relever les fiches établies par le qualificateur et regrouper les carcasses provenant de chez un même propriétaire, catégorie par catégorie, en faisant le total des poids.

La dernière opération consiste à établir le prix catégorie par catégorie, puis le prix total pour le lot abattu.

L'ensemble de ces opérations fait l'objet d'un bordereau de règlement établi en triple exemplaire du modèle suivant, par exemple :

SOCIETE X à Z Abattoir industriel de porcs		Bordereau de règlement Abattage du 6 février 1963 Relevé adressé à Monsieur B..., éleveur à T. Nombre total de porcs livrés et abattus : 10		
Catégorie	Nombre de carcasses	Poids total	Prix au kg mort	Prix total
I (complet)	2	150 kg	4,00	600,00
III (coupe)	8	580 kg	3,50	2030,00
Saisie : 0		Somme due 2.630,00		

Les trois fiches seront ventilées de la façon suivante ; une restera dans la comptabilité ou les archives de la Société, une autre sera donnée à l'éleveur quand il sera payé, la troisième sera remise éventuellement à l'intermédiaire lorsqu'il appartient à ce dernier de payer le producteur. Il devra le faire signer sur l'exemplaire qu'il conserve pour pouvoir éventuellement se justifier vis-à-vis du producteur ou de la Société qui a procédé à l'abattage et qui lui a payé directement les porcs livrés par ses soins.

Il est inutile de trop détailler, de reprendre carcasse par carcasse en indiquant le numéro, la catégorie dans laquelle elle a été classée, son poids, le prix moyen du kg et le prix correspondant à cette carcasse.

Il ne faut pas perdre de vue la notion de rentabilité qui doit entrer en ligne de compte constamment ; il n'est donc pas nécessaire de s'astreindre à donner des détails qui

n'intéressent pas le producteur et qui imposent un surcroît de travail donc de frais à la Société.

Le règlement proprement dit se fera directement en espèce ou mieux par chèque par l'intermédiaire des commissionnaires car il est impensable que chaque éleveur vienne toucher son dû au siège de la Société.

Il est incontestable que si chaque agriculteur avait un compte en banque, la Société d'abattage pourrait envoyer un chèque barré à l'éleveur, ce qui faciliterait les opérations notamment en évitant le transport de sommes importantes en argent liquide.

b) Inconvénients

Une enquête effectuée par l'Institut Technique du Porc, en avril 1963, auprès de divers organismes agricoles, coopératives ou S.I.C.A. a montré qu'il était possible de formuler de nombreuses critiques à l'encontre de cette forme de commercialisation :

Pour l'acheteur-abatteur, le principal inconvénient réside dans les sujétions précédemment signalées, sources de frais de gestion supplémentaires.

Pour l'éleveur, les critiques tiennent surtout dans le manque d'uniformité de jugement d'un établissement à l'autre. Les éleveurs n'hésitent pas, dans certains cas, à affirmer que l'appréciation est faite « suivant les besoins du moment ».

L'éleveur qui décide de vendre ses porcs ne peut connaître, au moment de sa décision, le rapport qu'il peut en espérer. Il doit faire confiance à l'acheteur sur deux plans ; rectitude de la qualification et respect des cours moyens en vigueur.

Le respect des cours sera considéré ultérieurement.

Le point essentiel est sans conteste, l'absence d'unifor-

mité dans le jugement qualificatif. Les critiques, à ce sujet, peuvent se résumer en trois points :

- multiplicité des barèmes de classement ;
- variabilité du nombre de classes admises ;
- classement trop subjectif.

Suivant les abattoirs, les normes de qualification sont éminemment variables. Toutes ont pour base l'appréciation de l'épaisseur du lard, de la noix de côtelette, de la qualité de la poitrine, de la viande, de la forme du jambon. Mais, si les paramètres sont communs, leur jugement demeure trop subjectif.

On peut remarquer en outre que le nombre de classes répertoriées peut varier de 2 à 8. Les détracteurs de la méthode font observer qu'un nombre minime de classes est favorable au vendeur lorsque le marché est caractérisé par une offre inférieure à la demande lorsque le marché est pléthorique, le déclassement qui en résulte souvent est injustifié et injustifiable.

Il apparaît donc qu'un nombre de classes élevé autorise une plus grande souplesse, une plus grande précision de jugement. Cependant, certains qualificateurs en usent pour déclasser de bonnes carcasses. S'il en résulte un préjudice immédiat pour le vendeur, l'encouragement à une production de qualité supérieure en est le corollaire à long terme.

Mais la critique majeure est formulée à l'encontre de l'exécution du classement. Le qualificateur est soumis à une ambiance de travail qui risque d'influencer son jugement. Il est rétribué par l'acheteur utilisateur, assujetti à une cadence de travail très rapide. Il est notoire que son jugement risque d'être trop subjectif.

Pour pallier ces inconvénients, il n'est pas douteux qu'une seule voie est ouverte : l'uniformisation des barèmes de classement, la formation professionnelle des qua-

lificateurs et éventuellement leur fonctionnarisation, partant leur indépendance vis-à-vis des industriels transformateurs.

c) Avantages

Au regard de ces inconvénients, la marque à la qualité présente des avantages avérés.

Au premier rang, figure la régularisation du marché sur le plan régional comme sur le plan national. Le paiement à la qualité atténue les variations de prix, souvent très sensibles sur le plan local. Un éleveur, plus ou moins bien renseigné sur l'état du marché, peut vendre en période défavorable des animaux imparfaitement en état. Ainsi un acheteur, constatant une offre importante sur le marché, due au simple hasard, peut essayer d'imposer des prix inférieurs au cours en vigueur. Le paiement à la qualité encouragera le producteur à garder ses animaux afin de mieux rentabiliser son élevage.

Sur le plan national, il en va de même : le paiement à la qualité atténue les variations de cours d'un point à un autre du territoire. Par exemple, la Bretagne, région de très forte production, ne dispose pas d'industrie de transformation. Il lui faut expédier vers les grands centres de consommation ; les porcs maigres se commercialisent donc aisément, les porcs gras trouvent très difficilement preneur. L'écart de prix entre porc gras et porc maigre est très important.

Il n'en est pas de même à proximité des grands centres démographiques du Nord de la France. La production est limitée, en quantité au moins. Le boucher local cherchant à se ravitailler sur place, toute la production est absorbée avec un net écrasement de l'éventail des prix.

Dans les deux cas, le paiement à la qualité permet de minimiser les écarts de prix pour un même type de carcasse.

Un autre avantage, d'effet plus tardif mais plus profond, relève de la possibilité de connaître l'exacte valeur de la production. Un producteur averti pourra corriger ses méthodes dans le but d'améliorer la qualité de ses porcs, de mieux rentabiliser son exploitation en s'adaptant aux fluctuations du marché.

Il est certain que le paiement à la qualité avantagera certains producteurs, en désavantagera beaucoup d'autres. La production de porcs gras, grands consommateurs d'eaux grasses et de déchets de toutes sortes, cédera la place à une production plus rationnelle : sélection des races et des lignées, alimentation équilibrée, surveillance sanitaire, habitat convenable. L'image classique du porc élevé dans un sombre et fangeux réduit, usine de transformation de tous les déchets, s'estompe. Les élevages spécialisés, modernes d'équipement, se développent déjà en France à l'image des grands complexes avicoles.

Un dernier avantage réside dans la moralisation des transactions. Toutes tromperies sur le porc vif (abreuvement excessif) toutes erreurs de jugement sur pied sont exclues. De même la connaissance du prix payé permet à l'intermédiaire de justifier l'honnête commission qui lui revient, sans abus de sa part, sans récrémation du producteur.

Dans le même ordre d'idée, on peut envisager la possibilité pour les pouvoirs publics de mieux connaître le marché et de décider d'une meilleure répartition des marges bénéficiaires.

Enfin la rapidité des transactions découle de l'absence de toute discussion lors de la conclusion de la vente. Les documents (bordereaux chèques) sont des preuves formelles du montant de la vente, tant à l'usage du vendeur que de l'acheteur. Les pouvoirs publics pourront aussi en faire usage pour le contrôle de la perception des taxes et redevances, voire le contrôle des revenus.

CHAPITRE IV

OBSERVATIONS PERSONNELLES

Il a été possible, grâce à l'obligeance de plusieurs Sociétés, de suivre les opérations de qualification et de comptabilisation dans ces Etablissements.

Plusieurs milliers de carcasses ont été suivies et inventoriées. Seules les observations les plus démonstratives ont été retenues ; toutes les autres ne représentaient que l'exacte répétition de celles-ci.

De l'ensemble de ces observations, échelonnées sur plus d'une année, il est permis de tirer quelques remarques générales avant d'en tenter l'interprétation statistique.

a) Résultats bruts

La Société A met en pratique une classification en 5 qualités, numérotées de 2 à 7 :

7 = complet A

6 = complet B

5 = Belle coupe

4 = coupe

3 et 2 = lourd ou gras

La répartition a été la suivante (tableau 1).

	2	3	4	5	6	7	% de 7	% de 6 et 7
Octobre 62	1	3	36	182	43	7	3	18
Novemb. 62	1	3	24	170	40	13	4,5	20
Janvier 63.	36	1	59	250	52	21	5	17
Février 63.	18	6	46	375	108	20	3,5	22
Mars 63 ..	3	0	105	411	62	19	3	15
Avril 63 ..	12	8	47	410	86	18	3	17
Mai 63 ...	10	5	61	339	103	22	4	22
Juin 63 ...	2	0	33	233	80	15	4	26
Juillet 63 ..	14	1	15	160	66	21	8	30 %

TABLEAU N° 1

La Société B a une classification plus simple :

C = complet

B = belle coupe et coupe

G = gras

La répartition a été la suivante (tableau n° 2).

	<i>G</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	% de <i>C</i>
Novembre 1962 .	31	110	60	30
Mars 1963	26	106	41	24

Prix d'achat au producteur (tableau n° 3).

<i>Société A</i>	<i>Société B</i>
<i>Novembre 1962 :</i>	
7 = 405 F au kg mort	C = 405 F au kg mort
6 = 375 F	
5 = 345 F	B = 365
4 = 315 F	
3 = 300 F	A = 310
<i>Mars 1963 :</i>	
7 = 440 F	C = 440
6 = 405 F	
5 = 375 F	B = 460
4 = 345 F	
3 = 335 F	A = 330

b) Remarques générales

a) RARETÉ DES « COMPLETS »

D'une façon générale, les carcasses classées en « complet » c'est-à-dire en qualité supérieure, sont assez rares ; leur pourcentage, par rapport aux livraisons, diffère notablement d'une société à l'autre, bien qu'elles soient géographiquement très proches.

Dans un cas, 5 % seulement des carcasses sont payées au prix maximal, dans l'autre 30 %.

Cette sensible différence tient certainement à la qualité des approvisionnements. Mais l'observation a montré que cette différence aurait dû être, en toute objectivité, de 1 pour 2 ou 3 et non de 1 pour 6. Il est donc indéniable que la Société B rémunère plus justement le producteur que la Société A.

Il est intéressant d'essayer d'évaluer les conséquences possibles de cette constatation.

On admettra que chaque société abat 300 porcs par jour, pour 300 jours de travail par an.

Pour 300 porcs abattus, la Société A en classe 45 en « complet », la société B, 90. L'observation montre que sur les 45 porcs non classés par la Société A, la Société B en eut classé 25 en « complet », 20, en qualité inférieure.

Le poids moyen d'une carcasse étant de 75 kg et la différence de prix entre les deux qualités de 0 F 30 par kilo, le déclassement entraîne une refaction de prix de 22 F 50 par animal. A raison de 25 porcs par jour, cela représente une somme de 562,50 F par an, la différence s'élève à 168,75 F.

Cette somme peut être employée en investissement de modernisation ou, ce qui est plus grave, en « dumping ». Il va de soi que la Société la plus libérale se trouve dès lors en position d'infériorité, l'autre se trouvant rapidement sur le marché en situation de monopsonne et de monopole.

Cet exemple montre, une fois encore, tout l'intérêt d'une uniformisation des normes de qualification et de l'exécution de la qualification par des agents de l'Etat parfaitement impartiaux.

b) INFLUENCE DU SEXE :

Les professionnels, éleveurs et utilisateurs, affirment souvent qu'une femelle donne une meilleure carcasse qu'un mâle.

Il était aisé de vérifier ce fait. Le tableau n° 4 montre que les carcasses de mâles ne représentent que de 10 à 30 % des carcasses classées dans la catégorie complet.

	<i>Nombre de porcs « complets »</i>	<i>Nombre de mâles</i>	<i>% de mâles en catégorie complet</i>
Société A, octobre 1962	47	5	11 %
Société B, novembre 1962 ..	48	5	11 %
Société A, novembre 1962 ..	52	10	20 %
Société B, mars 1963	32	9	28 %
Société A, mars 1963	20	3	15 %
	199	32	% 91

TABLEAU N° IV

Il convient cependant de souligner que dans un élevage de porcs d'engrais, la proportion des mâles est supérieure à celle des femelles. Il n'en demeure pas moins que la comparaison reste très en faveur des carcasses de femelles, confirmant l'opinion populaire.

c) INFLUENCE DU POIDS :

Compte non tenu de la qualification, les carcasses ont été classées d'après leur poids en 8 classes :

- Classe I : de 60 à 65 kg
- Classe II : de 65 à 70 kg
- Classe III : de 70 à 75 kg
- Classe IV : de 75 à 80 kg
- Classe V : de 80 à 85 kg
- Classe VI : de 85 à 90 kg
- Classe VII : de 90 à 95 kg
- Classe VIII : de 95 à 100 kg

Les résultats sont exprimés en pourcentages dans le tableau n° 5.

SOCIETE A			SOCIETE B	
	1962	1963	1962	1963
I	5	5	6	7
II	8	7	10	15
III	18,5	13	24	20
IV	19,5	15	25	23
V	22	22	18	17
VI	17,5	19	14	9
VII	8	11	2	5
VIII	2,5	8	1	4

TABLEAU N° 5

Les pourcentages exprimés correspondent, pour chaque Société, d'une part, à l'hiver 1962, d'autre part au printemps 1963.

La majorité des carcasses présente un poids oscillant entre 70 et 90 kg, ce poids semble correspondre à l'heure actuelle, aux meilleures possibilités du producteur comme au type le plus recherché par les utilisateurs.

Il est utile de signaler que les poids extrêmes relevés pour des carcasses classées en complet sont respectivement de 60 et de 99,400 kilo. Cependant les carcasses de plus de 90 kg peuvent être considérées comme « lourdes » et difficiles à commercialiser. La recherche d'un poids aussi élevé accroissant les risques de surcharge adipeuse ne saurait être recommandée aux éleveurs.

d) INFLUENCE DE LA SÉLECTION :

Il est certain que les études génétiques ont largement contribué à améliorer la production porcine.

Pour ne citer qu'un exemple, on a réussi à augmenter de façon considérable le développement relatif des régions anatomiques qui fournissent les pièces « nobles » jambon et longe. Les races danoise et piétrain en sont la meilleure illustration.

Cependant cette réussite génétique a connu et connaît encore son revers. Au Danemark puis en Belgique, en République Fédérale d'Allemagne comme en France, cette sélection a connu de graves inconvénients ; trop de sujets présentaient, à l'abattage, une viande de mauvaise qualité partiellement décolorée, très riche en eau, impropre à la salaison. Ces viandes dites « myopathiques, exsudatives » ou plus vulgairement « mouilleuses » ont déterminé des pertes économiques très lourdes.

On pense aujourd'hui, bien que l'étiologie et la pathogénie demeurent obscures, qu'une prédisposition héréditaire est à l'origine de cette affection.

C'est la raison pour laquelle, la mise en œuvre d'une qualification systématique, permettant d'identifier les carcasses affectées, pourrait en permettre une étude génétique plus complète. On pourrait alors espérer éliminer les lignées atteintes de cette tare héréditaire et, ce faisant éviter des pertes très sensibles à l'élevage porcin.

e) INFLUENCE DU MODE D'ÉLEVAGE :

Consécutivement aux premières tentatives de qualification systématique, les utilisateurs ont fait un grand effort de vulgarisation pour encourager la production de porcs « complets ». Des conférences devant des groupements d'éleveurs ont été organisées, des conseils d'élevage prodigués, des modèles de rationnement établis et largement distribués. Cette tentative a connu un succès incon-

testable. Telle région géographique, tel éleveur qui, il y a quelques temps encore, ne fournissait que des porcs médiocres, voit aujourd'hui 60 à 70 % de sa production classé en qualité supérieure, le dernier 1/3 étant classé dans la catégorie immédiatement inférieure. D'après les observations relevées sur le plan national, il est certain que l'état d'embompoint dépend en grande partie, du mode d'alimentation des sujets. Aussi, depuis quelques années, peut-on constater un très net abaissement du pourcentage des porcs gras.

Dans ce domaine aussi, le paiement à la qualité permet à l'éleveur de mieux suivre l'évolution de son élevage et de corriger éventuellement la conduite de l'alimentation des animaux dans la recherche d'une production de qualité supérieure.

L'ensemble des remarques qui viennent d'être faites permet de tirer quelques conclusions d'intérêt pratique :

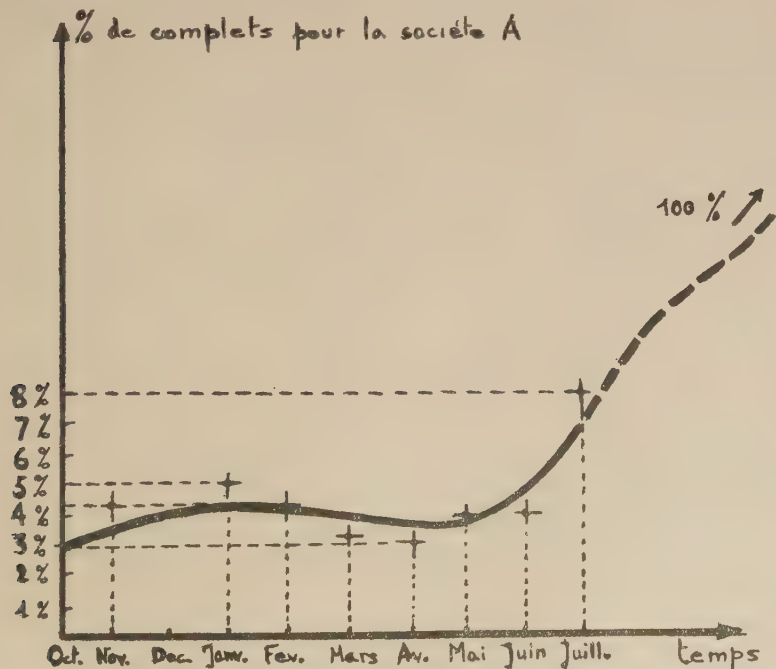
1. Il serait souhaitable que fût adopté un barème de classification officiel applicable sur l'ensemble du territoire ;
2. Ce barème, tout en étant assez complet, devrait demeurer suffisamment simple pour être pratique. A ce sujet, les propositions établies sous l'égide de l'Institut Technique du Porc pourraient vraisemblablement répondre aux désirs réels des producteurs et des consommateurs. Mais, dans une première étape, on pourrait préconiser un système plus simple. Lorsque la production, après quelques années, deviendra plus homogène, il sera loisible de préconiser un barème plus détaillé ;
3. Il paraît indispensable tant pour obtenir une parfaite uniformité de jugement, que pour « moraliser » le marché, que la qualification soit effectuée par des agents fonctionnaires assermentés ;

4. Ces conditions étant réalisées, le paiement à la qualité pourrait procurer non seulement des avantages économiques immédiats, mais aussi une étude et une réorganisation en profondeur de l'élevage porcin.

c) Interprétation statistique

Le seul point qui peut paraître intéressant est d'essayer de connaître la courbe d'évolution de pourcentage des porcs complets et d'essayer ensuite par le calcul des moyennes arithmétiques et des moyennes pondérées de déterminer dans quelle classe de poids on rencontre et on peut espérer rencontrer le maximum de porcs complets.

a) *Pourcentage total des porcs complets* : il est difficile de tracer une courbe joignant les points de référence (pourcentage de porcs complets par mois). Il est préférable de se livrer à un ajustement. La courbe obtenue présente l'aspect suivant :



On constate que le pourcentage de porcs complets tend à s'accroître régulièrement puisqu'il a pratiquement doublé de fin 1962 à fin 1963. On peut prévoir que la courbe montera rapidement jusqu'à la limite de 50 à 60 %.

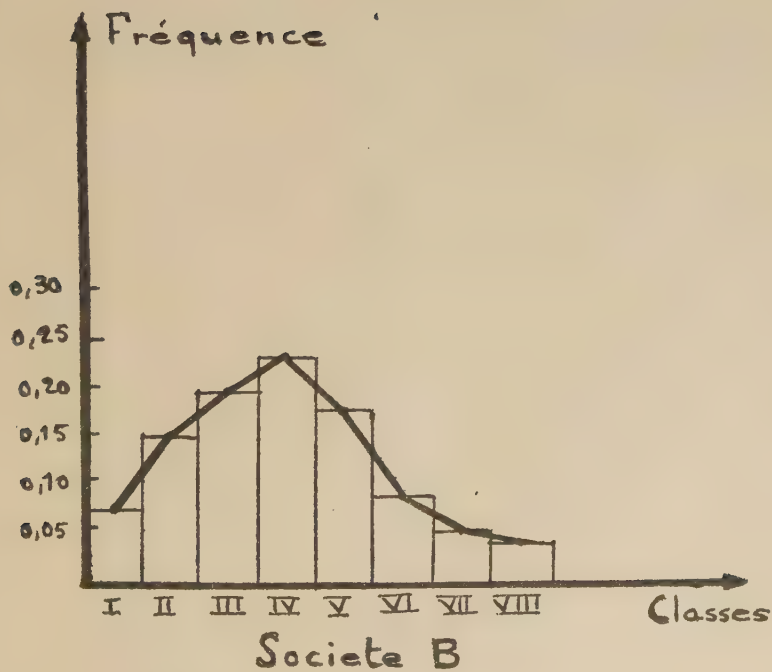
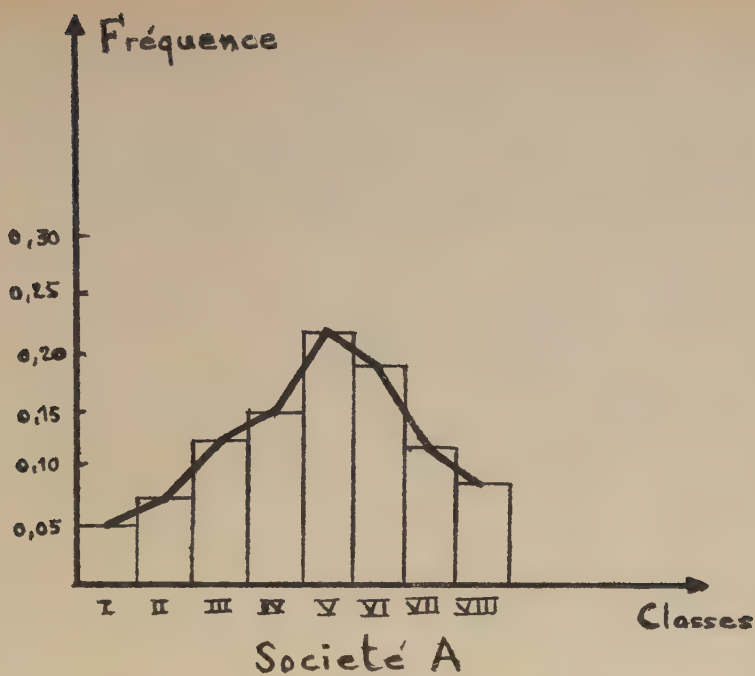
Ensuite, elle tendra progressivement vers un plateau pour ne jamais atteindre 100 % de toute évidence. L'étude de cette courbe montre cependant que la pratique du paiement à la qualité détermine, sans contestation possible, une nette amélioration de la production.

Pour mieux représenter ce phénomène, il est possible d'en tracer des histogrammes : il suffit pour cela de calculer les fréquences absolues et les fréquences relatives par exemple pour l'année 1963, et de les reporter sur un histogramme.

<i>Fréq. absolue</i>		<i>Fréq. relative</i>	
A 63	B 63	A 63	B 63
I	6	0,05	0,07
II	8	0,07	0,15
III	16	0,13	0,20
IV	18	0,15	0,23
V	26	0,22	0,17
VI	23	0,19	0,09
VII	13	0,11	0,05
VIII	10	0,08	0,04

D'après les courbes obtenues, la concentration n'est pas très importante.

Pour avoir une idée plus précise du caractère médian de la distribution, il serait intéressant de calculer la moyenne pondérée.



La moyenne arithmétique d'un groupe, moyenne la plus simple, pour un ensemble à n éléments est égale à :

$$M = \bar{X} = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n}$$

La moyenne pondérée, plus intéressante à calculer dans le cas précis est donnée par la formule :

$$M_p = \frac{\sum_{i=1}^n \alpha_i X_i}{\sum_{i=1}^n X_i}$$

Les α_i sont représentés par les Centres de classes, X_i par les fréquences.

α_i	X_i A	$\alpha_i X_i$ A	X_i B	$\alpha_i X_i$ B
62,5	6	= 375,0	7	= 437,5
67,5	8	540,0	18	1.012,5
72,5	16	1.600	20	1.450
77,5	18	1.395	23	1.782,5
82,5	26	2.145	17	1.042,5
87,5	23	2.012,5	9	787,5
92,5	13	1.202,5	5	462,5
47,5	10	975	4	790
	120	1.024,5	100	7.765

$$\text{M.P.A.} = \frac{10.245}{120} = 85,4 \simeq 85$$

$$\text{M.P.B.} = \frac{7.765}{100} = 77,65 \simeq 77,5$$

La même opération peut être faite uniquement pour la qualité « complet ».

	<i>Société A</i>	<i>Société B</i>	<i>Calcul de M.P.</i>		
Classe I - 65	3 min. 64	8 min. 60	62,5	187,5	500
II - 70	15	13	67,5	1.012,5	877,5
III - 75	28	26	72,5	2.030	1.885
IV - 80	23	16	77,5	1.782,5	1.240
V - 85	24	17	82,5	1.980	1.042,5
VI - 90	18	10 max. 90	87,5	1.575	875
VII - 95	7		92,5	647,5	—
VIII - 100	3 max. 99,4		97,5	292,5	—
	120	90		9.507,5	

$$\text{M.P.A.} = \frac{9.507}{120} \simeq 79$$

$$\text{M.P.B.} = \frac{6.420}{90} \simeq 71,5$$

En pourcentage, ceci donne :

	A	B
Classe I	2,5 %	8,9 %
II	12,5	14,4
III	23,0	28,9
IV	19,0	17,8
V	20	18,9
VI	15	11,1
VII	5,5	
VIII	2,5	
	100,0	100,0

D'après ces pourcentages, on constate que le maximum de complets se trouve dans la classe 70 à 75 kg ; les deux classes suivantes 75 à 80 et 80 à 85 viennent ensuite, mais, dans les deux cas, la classe 80 à 85 est en deuxième position avant la classe 75 à 80. Il serait donc intéressant de repousser le poids maximum tolérable supérieur pour les complets jusqu'à 85 kg.

CHAPITRE V

INFLUENCE DE LA QUALIFICATION SUR LE MARCHÉ

L'intervention du paiement à la qualité sur le marché porcin est, à l'heure actuelle, encore difficile à apprécier. On peut cependant, l'envisager sous trois aspects particuliers :

- son influence sur les coûts de transformation
- son influence sur la régularisation du marché
- son rôle dans l'économie contractuelle.

a) Influence sur les coûts de transformation

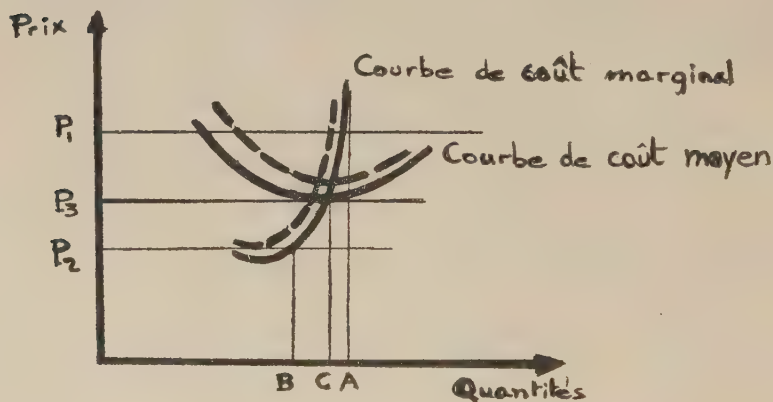
Il a été dit (voir chapitre I) que le prix du marché est déterminé par l'intersection des courbes d'offre et de demande. Trop élevé, il peut freiner la demande, c'est-à-dire la consommation. Trop bas, il peut freiner l'offre, le producteur devant tenir compte de son prix de revient.

Les facteurs qui interviennent dans la fixation de ce dernier sont appelés « coûts ». On en distingue deux sortes : les coûts fixes et les coûts variables.

Dans le cas d'un abattoir industriel, les coûts fixes sont constitués par l'amortissement, les frais d'entretien des locaux et, éventuellement certains frais annexes (loyer, assurances, éclairage, etc...). Les coûts variables comprennent les salaires, les matières premières et l'énergie de

consommation. La combinaison des coûts fixes et des coûts variables fournit un coût moyen, en l'occurrence, le coût de transformation d'un porc vivant en carcasse. Graphiquement, ce coût moyen se représente par une courbe concave de gauche à droite, et presque parallèle à l'axe des abscisses.

Une autre notion intervient, qui entre dans l'équilibre des prix, celle de coût marginal, c'est-à-dire le coût de la dernière unité produite ou transformée. La courbe de coût marginal est, dans un premier temps, décroissante de gauche à droite, ensuite, croissante. Elle coupe la courbe de coût moyen à son minimum (voir figure).



Il est à remarquer que les deux courbes sont décroissantes puis croissantes ; ceci est dû au fait que, les frais supportés par chaque unité produite sont de moins en moins importants au fur et à mesure que le nombre des unités augmente. Cette notion connaît d'ailleurs une limite ; lorsque le nombre d'unités atteint un certain seuil, l'entreprise devient trop importante. Divers frais, en particulier des frais de surveillance, abaissent la rentabilité et augmentent la proportion des charges que doit supporter chaque unité.

Il faut souligner enfin que dans le coût marginal n'entre que les frais variables, les frais fixes étant amortis par les premières unités produites.

*
**

Sur le marché, le prix qui s'établit est déterminé par l'intersection de la courbe d'offre et de la courbe de demande.

Pour faciliter l'exposé, on peut admettre que ce prix est unique, la concurrence étant supposée réalisée de façon satisfaisante. Ce prix s'impose à tous les vendeurs comme à tous les acheteurs : le producteur individuel et le transformateur doivent s'adapter à ce prix.

Ce prix est un prix d'équilibre car si le prix était plus élevé, l'excès de l'offre par rapport à la demande le ramènerait au niveau d'équilibre. Par contre si le prix était inférieur, l'excès de demande le relèverait au niveau d'équilibre.

Ce prix de marché considéré comme une donnée inchangeable pendant une certaine période, peut occuper différentes positions par rapport aux courbes de coût moyen et de coût marginal (voir fig.)

Si le prix de marché est égal à P_1 , le prix maximum possible de la dernière unité produite sera égal à P_1 , car il n'y aura ni gain, ni perte : ceci est représenté sur la courbe de coût marginal par le point A. D'autre part, un bénéfice sera enregistré par l'entrepreneur car l'on se trouve dans la zone supérieure par rapport à la courbe de coût moyen. Cette position, intéressante pour l'industriel, ne l'est plus pour le consommateur qui paie trop cher.

Si le prix du marché est égal à P_2 , il se trouve inférieur au coût moyen, L'entrepreneur, ne couvrant pas ses frais, devra en principe arrêter toute activité car il travaille à perte. A la rigueur, il peut fournir la quantité B.

Enfin, le prix du marché peut être le prix P_3 , qui correspond à C point d'intersection des courbes de coût moyen et de coût marginal. Pour l'entrepreneur, ce prix est relativement intéressant car il couvre ses frais, y compris une juste rémunération du capital engagé : la production à envisager alors sera égale à C. Ce prix est également intéressant pour le consommateur car c'est le prix minimum qu'il peut espérer payer. C'est donc le prix idéal comme prix de marché car c'est un prix juste.

*
**

Si la qualification n'a pas d'influence sur les coûts au stade de la production, elle en a au stade de la transformation, et partant de l'offre. La qualification nécessitant des employés et même des locaux en supplément, il y aura augmentation du prix de revient donc du coût moyen, la nouvelle courbe de coût moyen sera située au-dessus mais pas tout à fait parallèlement à la précédente ; elle sera plus éloignée d'elle à gauche qu'à droite, car les frais étant pratiquement fixes, la répartition par tête sera d'autant moins importante que le nombre de carcasses sera plus grand.

Par exemple, les frais pour la qualification de 200 porcs seront sensiblement les mêmes que pour 300.

La courbe de coût marginal sera déplacée dans le même sens mais moins sensiblement. En conséquence, le prix d'équilibre sera augmenté et, par report du phénomène au niveau des courbes d'offre et de demande, la demande diminuera. Ceci a une importance pour le transformateur mais surtout pour le producteur. Si l'on veut que la demande reste la même, il ne faut pas augmenter les courbes de coût moyen et marginal ; pour cela, les frais doivent être absorbés par les offreurs et non les demandeurs, ce qui pose un problème, l'industriel acceptant souvent difficilement cet état de choses. Il est tentant

de le faire supporter au producteur qui n'a pratiquement aucun recours.

En bref, il convient que le coût de la qualification ne pèse pas trop lourdement sur les frais de gestion. Le paiement à la qualité ne peut être envisagé que dans « des exploitations suffisamment importantes, les frais qu'il représente par unité étant compensés par un meilleur ajustement des prix.

b) Possibilité de régularisation du marché

A l'origine, l'influence de la qualification sur la formation du prix de marché avait été envisagée dans l'optique d'une concurrence parfaite et, avant tout, à l'exclusion de toute intervention des pouvoirs publics. Il en va aujourd'hui tout différemment du fait de la pratique générale de planification et des moyens d'action dont dispose l'Etat, en particulier le Fond d'Orientation et de Régularisation des Marchés Agricoles.

L'idéal de toute planification doit être de concilier l'intérêt économique présent et futur de la nation avec les intérêts les plus respectables de chaque particulier.

Les organismes planificateurs ne peuvent accomplir leur mission qu'à la condition de ne pas entraver outre mesure la liberté du commerce et de disposer de sources honnêtes et précises d'information. Ils ne peuvent en effet intervenir qu'en parfaite et continuelle connaissance du marché.

La qualification, assurée par des fonctionnaires impartiaux, chargés d'établir des relevés hebdomadaires ou mensuels de leurs opérations, donnerait un juste aperçu de l'élevage de même qu'une appréciation objective des besoins de la demande. La carte géo-économique de la production, de la commercialisation, ses variations saisonnières pourrait être établie.

Il serait alors possible, connaissant l'état de l'offre et de la demande, d'orienter, d'encourager une production rentable, par un jeu très simple de subventions ou d'impositions de péréquation. Loin d'être une entrave à la libre entreprise, ce système permettrait de concilier les points de vue de l'offre et de la demande, pour le bénéfice final des deux parties.

On disposerait de normes d'appréciation des élevages et des éleveurs, qui autoriseraient une plus judicieuse distribution des subventions. Chacun serait non seulement rétribué mais encouragé, à l'aide de prêts d'investissement, suivant ses mérites.

c) Rôle dans l'économie contractuelle

L'exploitant agricole ne peut plus aujourd'hui se contenter de vendre à des agents économiques de mêmes dimensions que lui, il doit traiter des affaires avec des firmes commerciales très importantes disposant souvent de gros moyens financiers et techniques. Mais la structure actuelle des exploitations agricoles ne permet pas un accroissement spectaculaire de la productivité ; un fossé, source d'incompréhension mutuelle, risque de se creuser. Pour l'éviter, des liens étroits doivent exister, être créés entre l'agriculture et les industries de transformation ; une dynamisation de l'ensemble en résultera. Au cours de ces dernières années, dans cet esprit, on a constaté l'importance croissante que prennent l'économie contractuelle ou plus directement encore l'intégration verticale. Le point de départ en est souvent un contrat conclu entre une firme industrielle et commerciale et l'exploitant agricole-Eleveur. Ce contrat garantit un prix d'achat pour une certaine quantité ; il est source de sécurité pour le producteur et l'industriel transformateur.

Cette solution comporte naturellement des avantages et des inconvénients pour le producteur.

Parmi les avantages figurent une certaine sécurité d'écoulement de la production mais aussi la possibilité d'avantages financiers consentis directement par l'industriel (avances, prêts, crédits) ou d'avantages plus subjectifs comme la possibilité de profiter d'études de marchés, de publicité bien faite, de services de vulgarisation. Les inconvénients peuvent être une mise en tutelle lente mais irrémédiable de l'agriculture.

Dans cette hypothèse, la qualification permettant de rendre plus souple et plus juste la fixation des prix payés à la production dans le cas d'un contrat entre éleveur et industriel transformateur. En effet le prix ne serait pas déterminé à l'avance mais serait celui de la semaine en cours pour les différentes qualités.

La genèse d'un contrat type peut se présenter de la façon suivante : vendeur et acheteur décident de travailler ensemble, le premier s'engageant à livrer au second un nombre déterminé de porcs en une ou plusieurs fois, le second s'engageant à accepter en totalité la livraison et à la payer honnêtement.

Devront être déterminés avec précision : la production annuelle, les dates de livraisons et le nombre approximatif d'animaux livrés à chaque fois, de même que leur identification, leur acheminement à l'abattoir destinataire.

Les bases du classement à la qualité devront être acceptées par les deux parties ; la définition de chaque catégorie avec le maximum de précision devra figurer dans le contrat. Il faudra en outre indiquer par qui le classement sera fait et qui tranchera en cas de litige ainsi que le poids optimum à la livraison et l'écart tolérable, la durée de la diète qui doit précéder la livraison, etc...

Il faut aussi préciser comment seront faits la détermination du prix et quelles seront les références utilisées, le décompte de frais et le mode de règlement.

Enfin la durée, le mode de renouvellement et les causes d'annulation du contrat seront rigoureusement spécifiés.

Exemple de modèle d'accord :

Monsieur X..., éleveur à Z..., s'engage à élever 150 porcs par an et a les livrer à l'abattoir industriel de Monsieur A... à B..., par lots de 50, un lot en Avril, l'autre en août, le troisième en décembre.

Monsieur A... sera prévenu 10 jours avant livraison et devra donner son accord ; il pourra faire avancer la livraison ou au contraire la retarder au maximum de 8 jours.

Les porcs devront être à jeun depuis 12 heures au moins, au moment de la livraison. Les animaux avant leur départ seront marqués comme suit... (description) pour être reconnus facilement après abattage.

Poids à la livraison 105 ± 5 kg.

Barème de classement. Celui de l'Institut technique du porc.

Il sera appliqué par le qualificateur de l'acheteur sans contestations possibles.

Prix payé : celui de la semaine du marché de gros de Lyon.

Pas de décompte de frais.

Règlement par chèque bancaire sous 8 jours.

Le contrat est valable un an, il est renouvelable par tacite reconduction. Il peut être annulé par l'une ou l'autre des parties à condition que la partie qui désire l'annuler prévienne l'autre au moins 1 mois avant la prochaine livraison.

A le

Vu et accepté.

(les deux signatures).

Deux exemplaires : un pour chaque partie.

! *
* *

Dans le domaine économique, dans la perspective actuelle, le paiement à la qualité apparaît comme la pierre d'achoppement de tout système d'organisation du marché

porcin. Si les délais et le coût de mise en œuvre peuvent paraître élevés, le but poursuivi les justifie pleinement.

Il n'est pas douteux, quelles qu'en soient les difficultés, que ce système permettra seul d'améliorer, dans l'intérêt général et le respect des intérêts particuliers, le marché du porc.

CONCLUSION

L'étude théorique et pratique du paiement à la qualité du porc permet de constater :

- 1° qu'il est indéniable que ce système conditionne une meilleure et plus juste répartition des bénéfices de production ;
- 2° que ce système pêche encore par de nombreuses imperfections ou difficultés de réalisation.

Tendant à suppléer le système archaïque de vente « à l'estime », il est source de progrès. Mais il nécessite la mise en place de personnel et de locaux, sources de frais supplémentaires.

Élément clé de moralisation du marché, ses effets ont été, jusqu'aujourd'hui trop limités.

Il convient d'en envisager l'extension, en le faisant passer du domaine de l'accord privé, à celui de l'organisation étatique. Toutefois, afin de préserver la liberté du commerce, il est souhaitable que ce système soit intégré à un processus d'économie contractuelle libérale.

Générateur d'un climat de confiance entre producteur et acheteur, il ne peut qu'encourager une meilleure production, pour le plus grand bénéfice particulier et général.

Source de renseignements sur l'état du cheptel, il permet aussi d'en améliorer la connaissance et partant de favoriser la promulgation et la vulgarisation de données zootechniques nouvelles.

Dans le cadre d'une agriculture en pleine évolution, le marché porcin peut montrer aux autres productions animales la voie d'avenir par un paiement à la qualité bien conçu et organisé.

**Vu : LE PROFESSEUR RESPONSABLE
DE L'ECOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE,
FLACHAT.**

**Vu : LE DIRECTEUR
DE L'ECOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE,
FLORIO.**

**Vu :
LE DOYEN
DE LA FACULTÉ DE MÉDECINE,
J.-F. CIER.**

**Vu :
LE PRÉSIDENT DE LA THÈSE,
CHAMBON.
PROFESSEUR
DE LA FACULTÉ DE MÉDECINE.**

***Vu et permis d'imprimer : Lyon, le 28 Mai 1964*
LE RECTEUR, PRÉSIDENT DU CONSEIL DE L'UNIVERSITÉ
P. LOUIS.**

BIBLIOGRAPHIE

- BALOZET. — Interprétation des statistiques et des pourcentages. *Bull. Acad. Vét. de France*, 1947, XX, p. 339.
- BARRE (R.). — Economie Politique. *Collection Thémis*. P.U.F., Paris 1961.
- BROWN (G.). — Les méthodes de commercialisation de la viande. *La Revue de l'Elevage*. Numéro spécial « Bien produire pour bien vendre ». Paris 1960.
- CLERC (F.). — Le marché commun agricole. *Collection « Que sais-je ? »*. P.U.F., Paris, 1964.
- DRIEUX (H.), FLACHAT (Ch.), LABIE (Ch.). — Le classement des carcasses d'animaux de boucherie. *Rev. de Méd. Vét.* 1963, t. CXIV, 7, p. 481.
- DROESCH. — Contribution à l'étude du marché de la viande de porc. *Thèse doctorat vétérinaire*, Alfort, 1961.
- FÉVRIER (R.) et ZERT (P.). — Appréciation du porc charcutier. Paiement à la qualité. 1 volume, 88 pages, Paris, 1960.
- FLACHAT (Ch.). — Cours magistral. Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon. 1961-1962.
- GUITTON (H.). — Statistiques (cours polycopié). Les cours de Droit. Paris, 1962.
- LE BIHAN (J.). — L'intégration en élevage porcin. *La Revue de l'Elevage*. Numéro spécial « Bien produire pour bien vendre ». Paris 1960.
- MARCHAL (J.). — Economie Politique (cours polycopié). La cité du Droit. Paris, 1962.
- SCHÖN (L.). — Mise au point d'un système international pour l'identification des carcasses de bœuf, de veau et de porc ; Projet 18/18/OCDE.

TERRE (J.). — Quelques aspects de la pratique des statistiques en Médecine Vétérinaire. *Thèse Doctorat Vétérinaire*, Lyon, 1958.

- X... — Avenir du marché de la viande. *Revue Paysans*, 1961.
- X... — Appréciation de la qualité des viandes de boucherie et de charcuterie. 1 vol., 39 pages, Publication du Syndicat National Vétérinaire. Paris, 1957.
- X... — Classification des viandes dans les pays de l'OCDE. OCDE, n° 43, 1961.
- X... — Deadweight Certification Under the Fatstock Guarantee Scheme. *Ministry of Agriculture, Fisheries and Food*.
- X... — Institut Technique de Porc. Compte rendu d'activité, 1962.
- X... — Institut Technique du Porc. Enquête sur le paiement des porcs à la qualité. Avril 1963.
- X... — L'inspection, la qualification et la technologie des viandes et des œufs aux Etats-Unis. Rapport de la mission Française de Productivité. *Revue Enquête en vue de l'accroissement de la productivité*. Oct. Déc. 1953.

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION	11
CHAPITRE PREMIER. — <i>Le marché porcin</i>	13
Production	14
Circuits commerciaux	14
Détermination du prix	15
CHAPITRE II. — <i>La qualification : aspect technique</i> ..	19
1. La qualité : définition	19
2. Critères de la qualité	20
3. Normes étrangères	23
4. Normes françaises	24
5. Projet de normes internationales	33
6. Réalisation pratique	35
CHAPITRE III. — <i>La qualification : aspect technico-économique</i>	39
A) Sujétions commerciales	39
B) Inconvénients	41
C) Avantages	43

CHAPITRE IV. — Observations personnelles	45
A) Résultats bruts	45
B) Remarques générales	47
C) Interprétation statistique	53
CHAPITRE V. — <i>Influence de la qualification sur le</i> <i>marché</i>	59
A) Influence sur les coûts de transformation	59
B) Influence sur la régularisation du marché ..	63
C) Rôle dans l'économie contractuelle	64
CONCLUSION	69

